



Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer-Cognac-Sauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



2	Zwiebeln	den Ofen auf 80 Grad vorwärmen, eine Schüssel mit wärmen. Zwiebeln fein hacken.
2 EL.	Bratbutter	
3 EL.	grüner Pfeffer	Pfeffer in einem Siebchen heiss abspülen und mit einer Gabel etwas zerdrücken.
500 gr.	Hirschgeschnetzeltes	Bratbutter in Bratpfanne kräftig erhitzen, das Fleisch leicht salzen und in zwei Hälften kurz aber kräftig anbraten, sofort in die vorgewärmte Schüssel geben.
1 dl.	Weisswein	
1 ½	Wildfond	Pfeffer und Zwiebeln im Bratsatz schnell andünsten, mit Wildfond und Weisswein ablöschen und auf gut die Hälfte reduzieren.
2 dl.	Rahm	dann den Rahm dazu geben, kräftig aufkochen bis die Sauce schön sämig bindet.
2-3	Estragon-Zweiglein	
1.5 dl.	Cognac Salz, Pfeffer	fein hacken und am Schluss mit dem Cognac zur Sauce geben, vor dem Servieren nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer Abschmecken.